

## Liebe Kundinnen und Kunden,

Herbstrübchen sind eine alte Gemüsesorte, die auch fast in Vergessenheit geraten ist. Werden sie früh im Frühling gesät nennt man sie Mairübchen. Geschält können sie gut roh gegessen werden, sie liegen geschmacklich zwischen Rettich und Kohlrabi, auch bei der Zubereitung kann man sich an den beiden orientieren. Rüben wurden an verschiedenen Stellen der Welt unabhängig von einander aus Wildformen gezüchtet, so sind sehr viele Arten entstanden.

Mit frischen Früßen  
Kutke Katriel

### Herbstrübchen-Salat

3 EL Salatöl  
2 EL Apfelessig  
Salz, Pfeffer  
1 TL Honig

300g Herbstrübchen  
300g Karotten

1 EL feingehackter Schnittlauch  
4-5 gehackte Walnüsse

} verrühren

} schälen, grob raspeln, mit der Salatsauce vermengen,

} darüberstreuen;

### Glasierte Rübchen

400g Herbstrübchen - schälen, achteln,

30g Butter - im Topf zerlassen

1 EL Rohrzucker - in die Butter rühren, Rübchen zufügen, bei mitt. Hitze unter Wenden anbraten;

125 ml Gemüsebrühe - hinzufügen und Rübchen bei schwacher Hitze weich dünsten ca. 15-20 Minuten;

dazu passen Bechamelkartoffeln oder Kartoffelgratin;

Guten Appetit